



20 ОКТОМВРИ 2015г., 10.00ч. /презентация № 201 период II

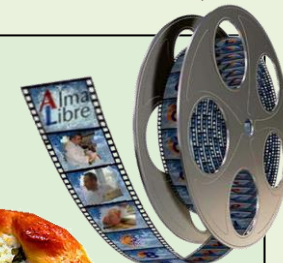


КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

ПОКАНА

АЛМА ЛИБРЕ представя австрийски и френски „ВИЕНЕЗУАРИ“:

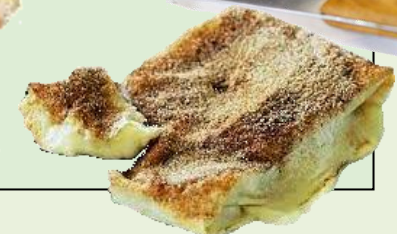
**ТЕМА 1 : МАРКЕТИНГ : нови закуски ВИЕНЕЗУАРИ в сладкарници, пекарни, закусвални и ХОРЕКА обекти.
Представяне на филми/рецепти ВИЕНЕЗУАРИ. Иновация в сладкарството. /Лектор Янис Лиолиос/.**



**ТЕМА 2 : Представяне рецепти – практика – обучение на техники за ВИЕНЕЗУАРИ, ДАТСКИ СЛАДКИШИ и КИШОВЕ
НОВО : солени хлеботорения и снакове от многолистно тесто.
НОВО : оригинално солено ФРЕНСКО СУФЛЕ.**



ТЕМА 3 : Традиционни български и балкански закуски. Солунска баница с крем, със сирене и с кайма.



Презентатори : Бойко Владимиров, Мирослав Рангелов, Кристиан Нинов

АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ КРОАСАНОВО и МНОГОЛИСТНО ТЕСТО“
нови теста за закуски от серията ВИЕНЕЗУАРИ.



Alma Libre
 Viennoiserie

Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене и технология ПУЛИШ/ПРЕДФЕРМЕНТ, ще получим оригинални теста за КРОАСАНИ. Пълнежи със сладкарски крем ФЛУ, плодове БАКБЕЛ желиращи техники и специални сгъвки ще получим оригинални датски сладки ВИЕНЕЗУАРИ.



Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180428
 ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОМТМОВЕНСЪ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ код 180437
 БОРОВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180442
 МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180443
 ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180435
 АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180436
 ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180444
 (касис, къпини, малини, боровинки, ягоди).

Както всичките продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ - тел. 0878257901, 0878257900

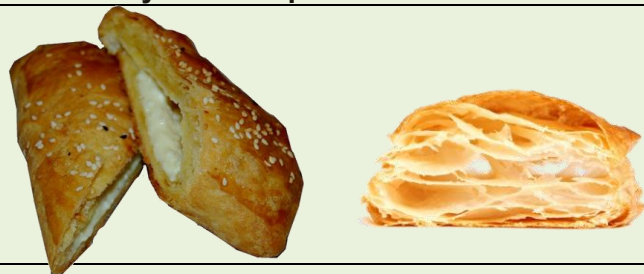
Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180412
 КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180439
 ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе. ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки. 70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода. Както всичките продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ
„ШОТЛАНДСКО ТЕСТО“ ново тесто за закуски от серията **ВИЕНЕЗУАРИ**.



Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене ще получим особено, многолистно, хрупкаво тесто за закуски.



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ
„ТЕСТО МАЯНО КУРУ“ ново тесто за закуски от серията **ВИЕНЕЗУАРИ**.



Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене ще получим особено, полубисквитено, меко, ронливо тесто за закуски.



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА ЗАКУСКИ-ШАКСОВЕ-ЛЕК ОБЯД.
„ТЕСТО ПАТЕ БРЕЗЕ“ оригинални рецепти за кишове (кишлорени)



Традиционната френска рецепта за тесто киш (пате брезе) с оригинални рецепти за пълнежи киш лорен - Quiche Lorraine .



АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА ЗАКУСКИ-ШАКСОВЕ
„СОЛУНСКА БАНИЦА-млечен крем/сирене/кайма.



Традиционната солунска рецепта за тесто „бугатса“
 Всекидневна популярна северно гръцка рецепта.



Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни приложения / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./

ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и приложения и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените приложения и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!

СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.

РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини,

които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага,

след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,

след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,

започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА

(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.

Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации,

да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,

и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми,

да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,

както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof